

THE AMC UNICON **HOME EVENT**

**ENJOY
2 DAY
SALE!!!**

19TH - 20TH
SEPT, 2025.

NOW WHEN YOU SHOP,
GET CREDIT AT THE CASH PRICE

**25% OFF YOUR
INTEREST RATE
ON ALL PLANS**

PLUS

FREE DELIVERY
FOR CREDIT CUSTOMERS
LIMITED TIME. SHOP NOW.

NO HIDDEN FEES | NO COLLATERAL | APPROVAL IN 24 HOURS
Promotion Ends September 20th, 2025. Conditions Apply.

MTHLY: AWG 32
WAS MTHLY: AWG 40



**DRIJA Range Hood - 30" - 3 Speed
Digital Panel - Led Lights - TI
TRIANGOLO76**

AWG 499

MTHLY: AWG 56
WAS MTHLY: AWG 67



**DRIJA Gas Cooktop - 30" 5 Burners
Tempered Glass - Electric Igni
TOSCANA76PRO**

AWG 879

MTHLY: AWG 63
WAS MTHLY: AWG 80



**RESTONIC COMFORT CARE PILLOWTOP
MATTRESS QUEEN (5061)
BMT304**

AWG 999

MTHLY: AWG 69
WAS MTHLY: AWG 86



**DRIJA
Built In Oven - 24" - 110V - BLACK
OCEANIA80GAS**

AWG 1099

MTHLY: AWG 145
WAS MTHLY: AWG 164



**Whirlpool
Refri Topmount - 18 Cu. Ft.
Xpert Inverter - Electronic To
WD1810S**

AWG 2299

569-2407 AMC EAGLE MEGASTORE
568-9070 AMC SAN NICOLAAS

**HORARIO: 9AM - 6PM
DIALUNA PA DIASABRA**

amc unicon

Zaida Everon a gana e prestigioso World Bread Award na IBIE

Elevando herencia Arubano y e arte di traha pan

Zaida Everon, un panadero visionario y bread sommelier certifica, a gana e premio mayor den e categoria di “Whole Wheat” na e World Bread Awards, cu a tuma lugar durante e International Baking Industry Exposition (IBIE). E creacion magistral di Everon yama, “Pan di Tres Maishi, ta un atributo na su descendencia Arubano y e cultivo di grano di nos antepasadonan riba e isla.

E logro di Everon no ta solamente un prueba di su talento, conocimiento y experiencia den panaderia, pero tambe ta resalta su rol unico como un embajadora pa e cultura di pan. Como un di e poco hende muhenan cu e titulo di un “bread sommelier certifica” den mundo, y un di e participante den e prome World Championship of Bread Sommeliers cu a tuma lugar na Düsseldorf, Alemania den 2024 su trabou ta surpasa panaderia tradicional.

E “World Bread Awards” ta



honra e standard mas halto di artesanía y innovacion den e mundo di panaderia. E “Pan di Tres Maishi” di Everon, un pan rustico y complica, a impresionar e huesnan cu su anecdota poderoso y profundamente personal. E sabor unico di e pan ta bin di un mescla di tres grano geneticamente

relaciona. Esakinan ta maishi, sorgum (maishi rabo), y caña di sucu. E tresnan aki a wordo cultiva historicamente pa nos antepasadonan riba e tera seco di Aruba. E pan ta honra e ingenio y e resistencia di e pueblo Arubano cu a transforma e kropnan fundamental aki den cuminda y un fuente di bida. “E premio aki ta profundamente personal. Ta un honor cu ta reconoce no solamente e pan mes, pero tambe e historia y e hendenan tras di dje,” Zaida Everon a bisa. “Cu ‘Pan di Tres Maishi,’ mi kier honra e spirito di mi antepasadonan Arubano, cu a cultiva e tera y a transforma grano den cuminda. Como un bread sommelier certifica, mi mision ta pa conecta hende cu e profundidad increibel di pan; su historia, su aroma, su sabor. E triunfo aki ta permiti mi haci esey riba un tarima global, probando cu un pan por ta un instrumento poderoso pa e historia di un pueblo.”

Tocante Zaida Everon
Zaida Everon ta un panadero



reconoci, artista culinario, y un di e poco bread sommelier certifica rond mundo. E ta conoci pa su panaderia y su compromiso ta pa crea pan cu ta nutriente y significativo culturalmente. E ta conecta tradicionnan di antepasadonan cu tecnicas modernas, educando otro hende riba e historia profundo y e experiencia sensorial di pan.

Tocante e International

Baking Industry Exposition (IBIE)
E International Baking Industry Exposition (IBIE) ta e evento principal pa e industria di panaderia den e Hemisferio Occidental, treciendo profesionalnan di rond mundo. E IBIE World Bread Awards ta muestra excelencia y innovacion den e arte di traha pan.